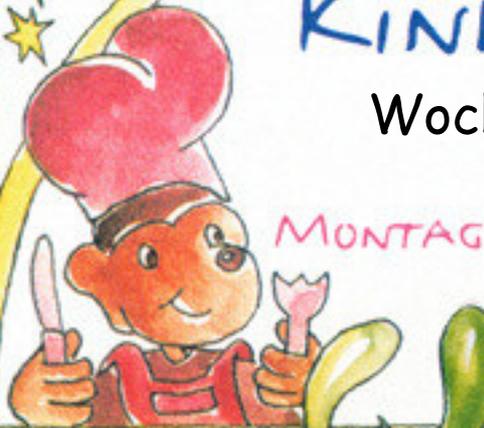


# KRÜMELS KINDER KARTE

Woche 18 vom 28.04.-02.05.2025

Schule Max-Eichholz-Ring



MONTAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Vegane Knusperfrikadelle <sup>4,4a</sup>	---
mit vegetarischer Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Erbsen und Kartoffeln	
Milchreis <sup>5</sup>	
Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

DIENSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
Hähnchensteak	Paniertes Milchschnitzel <sup>1,4,4a,4d,6,12</sup>
mit milder Paprikasoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Mais und -Gabelspaghetti* <sup>4,4a</sup>	mit milder Paprikasoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Mais und -Gabelspaghetti* <sup>4,4a</sup>
Obst	
Salatbar mit Chinakohl, Möhre, -Mais*, Rettich und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>	



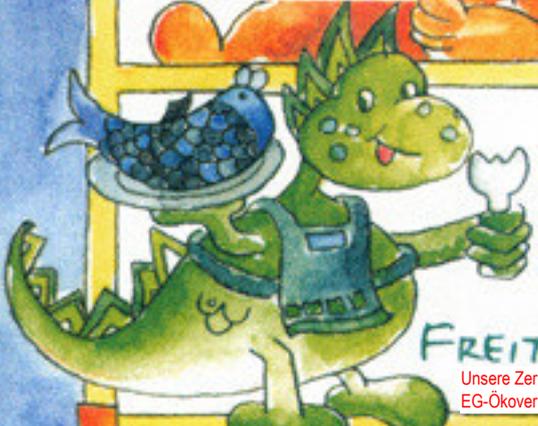
MITTWOCH

Menü	Extra-Menü für kein Fischesser
Lachsriegel <sup>3,9</sup> (Aquakultur) <small>ACHTUNG: kann Gräten enthalten</small>	Vegane Fischfrikadelle <sup>4,4a,4b,10</sup>
mit Kräutersahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup> Möhren und -Reis*	mit Kräutersahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup> Möhren und -Reis*
Erdbeerquark <sup>6</sup>	
Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, -Mais* und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>	

DONNERSTAG



Menü	Extra-Menü für Vegetarier
---	---



FREITAG

Menü	Extra-Menü für Vegetarier
---	---

Unsere Zertifizierungsnummer: \*DE-SH-012-12009-B\* \* Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

Die Menüs und Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

- 1 - enth. Ei
- 2 - enth. Erdnüsse
- 3 - enth. Fisch
- 4 - enth. Gluten
- 4a - enth. Weizen

- 4b - enth. Roggen
- 4c - enth. Gerste
- 4d - enth. Hafer
- 4e - enth. Dinkel
- 4f - enth. Kamut

- 5 - enth. Krebstiere
- 6 - enth. Milch einschl. Laktose
- 7 - enth. Schalenfrüchte
- 7a - enth. Mandeln
- 7b - enth. Haselnuss

- 7c - enth. Walnuss
- 7d - enth. Cashewnuss
- 7e - enth. Pekannuss
- 7f - enth. Paranuss
- 7g - enth. Pistazie

- 7h - enth. Macadamianuss
- 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite
- 9 - enth. Sellerie
- 10 - enth. Senf
- 11 - enth. Sesam

- 12 - enth. Soja (gen-tech-frei)
- 13 - enth. Lupinien
- 14 - enth. Weichtiere

- A - mit Farbstoff
- B - mit Konservierungsstoff
- C - mit Antioxidationsmittel
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt

- F - geschwärzt
- G - mit Phosphat
- H - mit Süßungsmittel
- J - gewachst